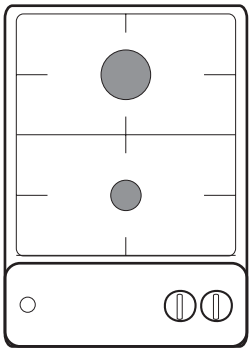
Amica



PMG2.0ZpZtR

(ES) MANUAL DE INSTRUCCIONES.....2
(EN) INSTRUCTION MANUAL.....24

IOAA-808 / 8061204
(04.2015/1)

ESTIMADO CLIENTE,

Las placas Amica es son fáciles de usar y muy eficaces. Después de leer el manual, el uso de la placa no será muy sencillo.

Antes de abandonar la fábrica y ser embalada, la seguridad y la funcionalidad de la placa fueron minuciosamente comprobadas en los puestos de control de calidad.

Rogamos lean atentamente este manual de uso antes de encender el aparato.
Seguir las instrucciones incluidas en el presente manual les protegerá del un uso inadecuado.

Guarde este manual de manera que esté siempre accesible.
Siga rigurosamente las instrucciones de uso para evitar siniestros contratiempos.

¡Advertencia!
Utilice el aparato sólo después de leer / entender el presente manual.

El aparato fue diseñado exclusivamente para la cocción.
Cualquier otro uso (por ejemplo, para la calefacción de espacios interiores) es contrario a su finalidad y puede resultar peligroso.

El fabricante se reserva el derecho de realizar modificaciones que no influyan en la forma de funcionamiento del aparato.

Declaración del fabricante

El fabricante declara que el producto cumple los requisitos esenciales de las siguientes directivas europeas:

- *Directiva de baja tensión **2006/95/CE**,*
- *Directiva de compatibilidad electromagnética **2004/108/CE**,*
- *Directiva sobre los aparatos de gas **2009/142/CE**,*
- *Directiva de diseño ecológico* **2009/125/CE,**

y por lo tanto el producto está marcado CE *y dispone de **la declaración de conformidad** disponible para las entidades que supervisan el mercado.*

CONTENIDO

Información básica.....2
Indicaciones referentes a la seguridad.....4
Descripción del producto.....9
Datos técnicos.....9
Instalación.....10
Manejo.....18
Limpieza y mantenimiento.....22
Situaciones de emergencia.....23

AdvertenciaEl aparato y sus partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. Se debe tener mucha precaución debido a la posibilidad de tocar los elementos calefactores. Debe mantener alejados a los niños menores de 8 años, a menos que estén bajo el cuidado de adultos.

El uso de este equipo por personas (incluyendo niños) con capacidad física, sensorial o psíquica limitada, que no tengan conocimientos o estén familiarizados con el uso del aparato, puede ser peligroso, por lo que se recomienda lo hagan bajo vigilancia o sigan las instrucciones de uso del aparato bajo la supervisión de la persona responsable de su seguridad. Evite que los niños jueguen con el aparato y realice la limpieza y las tareas de mantenimiento cuando los niños estén bajo tutela.

Advertencia. Cocinar utilizando grasas o aceite sin supervisión puede resultar peligroso, ya que podría ocasionar un incendio.

NUNCA intente apagar un fuego originado mientras cocina en la placa con agua., sino apague el aparato y cubra la llama con una tapa o manta ignífuga.

Advertencia. Riesgo de incendio: no almacene objetos en la superficie de cocción.

INDICACIONES REFERENTES A LA SEGURIDAD DE USO

No accione el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia independiente.

No utilice un limpiador de vapor para limpiar el aparato.

! Antes de usar la placa por primera vez debe leer las instrucciones de uso. De esta forma garantizará su seguridad y evitará dañar la placa.

! No deje que los niños jueguen con el aparato.
Los quemadores, rejillas, recipientes con líquidos calientes colocados sobre la placa podrían ocasionar quemaduras a los niño.

! Preste atención a que los cables de conexión de otros electrodomésticos no toquen las partes calientes de la placa.

! La clavija del cable de conexión debe estar accesible después de instalar la placa.

! Está prohibido instalar la placa cerca de los aparatos de refrigeración.

! No se debe dejar sin supervisión la placa a la hora de freír. Los aceites y las grasas podrían incendiarse debido a su sobrecalentamiento.

! Ponga atención en el momento de ebullición para evitar que se inunden los quemadores.

! Cuando se detecte un defecto en la placa, ésta se podrá volver a usar una vez solucionada la avería por un técnico especializado.

! No abra el la llave de alimentación de gas o la válvula de la bombona sin comprobar que todos los mandos de control están cerrados.

! No permita que se derramen líquidos sobre los quemadores ni que los quemadores se ensucien. Limpie y seque los quemadores inmediatamente después de que se enfríen.

! Está prohibido colocar los recipientes de cocina directamente sobre los quemadores.

! En la rejilla de encima de cada quemador no se deben colocar recipientes de cocina que pesen más de 5 kg, y en toda la rejilla, de un máximo de 25 kg. No se recomienda colocar un recipiente de cocina sobre dos quemadores a la vez.

! No golpee los mandos de control ni los quemadores.

! Está prohibido hacer modificaciones y reparaciones de la placa por personas sin capacitación profesional.

! No abra los mandos de control sin tener en la mano una cerilla encendida o un dispositivo de encendido de gas.

! Está prohibido apagar No apague la llama del quemador soplando.

! Está prohibido realizar modificaciones arbitrarias de la placa a otro tipo de gas, cambiar la placa de lugar o realizar modificaciones de la instalación de suministro. Estas actividades pueden ser realizadas por un instalador cualificado y homologado.

! No deje acceder a la placa a niños pequeños ni a personas que no conozcan las instrucciones de uso.

INDICACIONES REFERENTES A LA SEGURIDAD

- EN CASO DE SOSPECHAR ESCAPES DE GAS NO SE PUEDE:
  encender cerillas, fumar cigarrillos, conectar ni desconectar receptores eléctricos (timbre o interruptor de luz) ni utilizar otros aparatos eléctricos y mecánicos que generen chispa eléctrica o de percusión. En tal caso hay que cerrar inmediatamente la válvula de la bombona o la llave de cierre de suministro de gas y ventilar bien la habitación. A continuación llame a un especialista cualificado para eliminar la causa de la avería.
- En cualquier situación generada por una avería técnica se debe desconectar totalmente la alimentación eléctrica de la placa (aplicando la norma arriba mencionada) y notificar la avería.
- No está permitido conectar a la instalación de gas ningún tipo de cables de antena, por ejemplo, de receptores de radio.
- En caso de encenderse el gas que se escapa de una instalación no estanca, se debe cerrar inmediatamente el suministro de gas con la válvula de cierre.
- En caso de encenderse el gas que se escapa de la válvula no estanca de la bombona, se debe: echar encima de la bombona una manta mojada para enfriar la bombona y cerrar la válvula de la bombona. Después de enfriarla, hay que sacar la bombona al aire libre. Está prohibido volver a utilizar una bombona dañada.
- En caso de una periodo de varios días sin utilizar la placa, se debe cerrar la válvula principal de la instalación de gas, y en caso de usar la bombona - después de cada uso.
- ¡Advertencia! Cuando el cable de alimentación sufra un daño deberá ser sustituido por el fabricante, o reparado por un especialista o por persona cualificada para evitar riesgos.
- El uso del aparato para cocinar y asar genera calor y humedad en el lugar donde está instalado. Hay que asegurarse de que la cocina esté bien ventilada; mantener abiertas las rejillas de ventilación o instalar medios de ventilación mecánica (por ejemplo, una campana con extractor mecánico).
- El uso intenso y prolongado del aparato puede exigir ventilación adicional, por ejemplo, abriendo una ventana o con una ventilación más eficaz, por ejemplo, aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si se dispone de ella.

CÓMO AHORRAR ENERGÍA

Al usar la energía de forma responsable cuidamos la economía familiar y actuamos a favor del medio ambiente. Merece la pena ahorrar energía eléctrica. Esto lo conseguimos de la siguiente forma:

• Use utensilios adecuados y correctos para la cocción.

Los recipientes de fondo plano y grueso permiten ahorrar hasta 1/3 de energía eléc- trica. Con el uso de la tapa consumo de la energía eléctrica se reduce hasta cuatro veces!

• Use recipientes de cocción adecuados al tamaño del quemador.

El recipiente de cocción nunca deberá ser más pequeño que la placa de cocción.

• Cuide de la limpieza de las placas de cocción y de los fondos de los recipientes. La suciedad perturba la transmisión de calor, y la suciedad quemada es difícil de eliminar, siendo necesario emplear medios que afectan al medio ambiente.

• Evite mirar el recipiente mientras se cocina de forma innecesaria.

• Apague el fuego a tiempo y para aprovechar el calor residual.
En caso tiempos de cocción prolongados, apague las placas unos 5-10 minutos antes de terminar la cocción. De este modo se puede ahorrar hasta un 20% de energía eléctrica.

• No instale la placa cerca de frigoríficos ni congeladores. De ser así, el consumo de la energía eléctrica aumenta de forma innecesaria.

DESEMBALAJE

Durante el transporte el aparato está protegido de posibles daños por el embalaje. Después de desembalar el aparato rogamos eliminen los elementos del embalaje de forma que no perjudiquemos el medio ambiente.
Todos los materiales empleados para embalar nuestros productos amables con el medio ambiente, 100% reciclables cuentan con todos los sellos que así lo certifican.

¡Advertencia! Los materiales utilizados en los embalajes (bolsas de polietileno, trozos de poliuretano, etc.) deben almacenarse lejos del alcance de los niños.

ELIMINACIÓN DE APARATOS USADOS

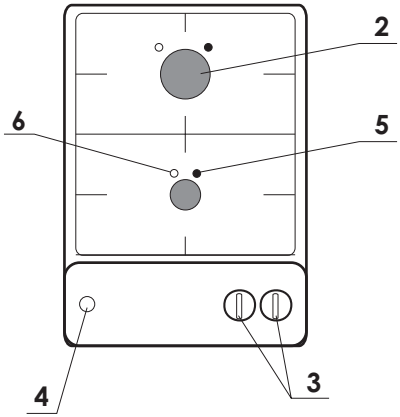
Este aparato está marcado con el símbolo de contenedor para desechos tachado, según la Directiva Europea 2012/19/UE y la ley española sobre aparatos eléctricos y electrónicos usados.

Dicho símbolo informa que este aparato, pasado el periodo de uso, no debe ser desechado junto con los demás desechos procedentes del hogares.
El usuario está obligado a devolverlo a un lugar destinado para recoger aparatos eléctricos y electrónicos usados. Las entidades que realizan la recogida, incluyendo los puntos locales de recogida, tiendas, y entidades municipales, crean un sistema adecuado que permite la devolución de estos aparatos.

Un procedimiento adecuado de desecho de los aparatos eléctricos y electrónicos usados ayuda a evitar consecuencias nocivas para la salud y para el medio ambiente, como consecuencia de la presencia de componentes peligrosos, y de un almacenamiento y procesamiento incorrectos de estos aparatos.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Placa de gas serie PMG2.0ZpZtR



1,2 – quemadores
3 - mandos de los quemadores
4 - pulsador de encendido
5 - bujía de encendido
6 - sensor del dispositivo de seguridad de escape de gas por termopar

DATOS TÉCNICOS

-	altura	45	mm
-	longitud	510	mm
-	anchura	290	mm
-	peso de la placa	4,5	kg

La placa está equipada con quemadores:

1 - quemador auxiliar
2 - quemador mediano

Clase de aparato PT,ES II_{2H3+}

La placa tiene conexión por manguera - G 1/2″

(*) Símbolos de los colores de la placa: R-inoxidable, W-blanco, S-negro

INSTALACIÓN

Las instrucciones dadas a continuación dirigidas a los técnicos cualificados que vayan a instalar el aparato. Estas instrucciones tienen por objetivo garantizar la ejecución de la instalación y mantenimiento del aparato adecuada.

Colocación de la placa

- La cocina deberá estar seca y bien ventilada y disponer de una ventilación eficiente, de acuerdo con la legislación técnica vigente.
- El lugar dónde se vaya a instalar debe estar dotado de un sistema de ventilación que evacue al exterior los gases de combustión generados durante la combustión. La instalación deberá contar con una rejilla de ventilación o con una campana extractora. Las campanas extractoras deben instalarse según las indicaciones contenidas en sus manuales de uso.
- La habitación también debe posibilitar el aflujo de aire indispensable para la correcta combustión de gas. El aflujo no debe ser no inferior a 2m3/h por 1kW de potencia de los quemadores. El aire puede ser suministrado por flujo directo desde el exterior a través de un canal de sección mín. de 100cm2 , o directamente desde locales adyacentes, equipados de canales de ventilación que den al exterior.
- La distancia entre los quemadores y el extractor de campana debe ser de un mín. de 750mm (Fig.).

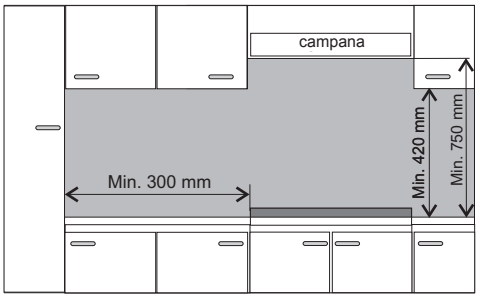


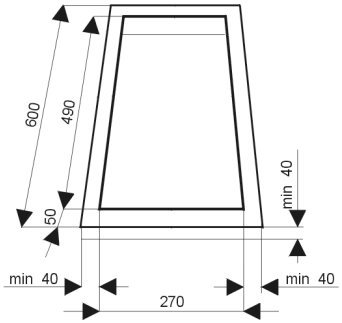
Fig.

INSTALACIÓN

Instalación de la placa de dos quemadores encastrada

• haga un agujero en la encimera del mueble, según las dimensiones indicadas en la figura de montaje (Fig.),
• el espacio mínimo que se debe dejar libre entre el estante del mueble y la placa de gas es de 130 mm,
• conecte la placa a la red de gas y eléctrica, según las instrucciones de uso de la placa,
• atornille ligeramente las abrazaderas en la parte baja de la placa
• despegue el papel que protege la cinta de dos caras pegada por un lado al bode de la placa,
• limpie el polvo de la encimera coloque la placa en el orificio y presione fuertemente contra la encimera,
• colocar las abrazaderas en forma perpendicular al borde de la placa y atornillar al máximo.

Fig.



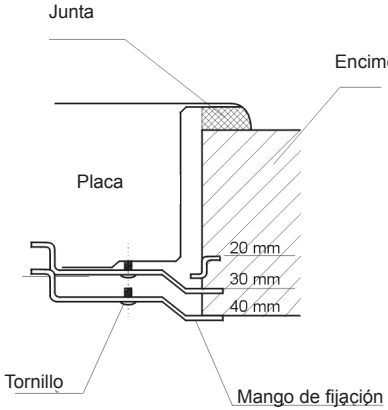


Fig.

INSTALACIÓN

Indicaciones para el instalador
El instalador deberá:
● disponer de un certificado de instalador homologado de gas
● informarse sobre las especificaciones contenidas en la placa de características del sobre el tipo de gas al para el que está adaptada la placa, y comparar la información con las condiciones de suministro de gas en el lugar de la instalación.
● verificar
- la eficacia de la ventilación, o sea del intercambio del aire en el local.
- la estanqueidad de las conexiones de grifería de gas.
-la eficacia de funcionamiento de todos los elementos funcionales.
para el funcionamiento correcto de los encendedores y del dispositivo de seguridad, regular el ajuste de los mandos usando las arandelas adjuntas,
-comprobar el funcionamiento de los encendedores y del dispositivo de seguridad,
● en caso de funcionamiento incorrecto, quitar el mando, realizar el ajuste colocando la arandela (o arandelas) en el pasador de la válvula,
● comprobar el funcionamiento de los encendedores y del dispositivo de seguridad,
● una vez realizado el ajuste, asegurar el sistema con una arandela de apriete y colocar el mando.
●expedir al usuario el certificado de conexión de la placa de gas e informarle sobre su el modo de uso.

¡Advertencia!

La conexión de la placa a una bombona de gas licuado o a la instalación existente puede ser realizada sólo por un instalador cualificado y homologado, cumpliendo todas las normas de seguridad.

La placa dispone de un tubo de empalme roscado de diámetro G 1/2" ser conectado a la instalación de suministro de gas. En la versión de gas licuado (propano o butano), en el tubo de empalme está atornillado al extremo de la manguera de ∅ 8 x 1 mm.
El conducto de suministro de gas no debe tocar los elementos de metal de la protección.

PONGA ATENCIÓN: en mantener la estanqueidad de las juntas.

¡Advertencia!
Si durante el uso hubiera necesidad de sustituir el reductor, la placa debe pasar una inspección técnica que incluya la revisión de las válvulas de gas y del funcionamiento del dispositivo de protección.

¡Advertencia!
Finalizado el montaje de la placa, se debe comprobar la estanqueidad de todas las juntas usando para ello, por ejemplo agua con jabón.
No está permitido usar el fuego para comprobar la estanqueidad.

INSTALACIÓN

Rogamos estudie estas instrucciones a fondo y actúe conforme a las indicaciones contenidas en el manual.

¡Advertencia!
Se trata del uso de gas. Por lo tanto, la placa debe ser conectada a la instalación de suministro con el tipo de gas para el que está diseñada por el fabricante.
La placa debe ser conectada sólo por un instalador cualificado y homologado. Las informaciones sobre el tipo de gas para el que está diseñada la placa por el fabricante se encuentran en la placa de características.

INSTALACIÓN

Conexión de la placa a la instalación eléctrica

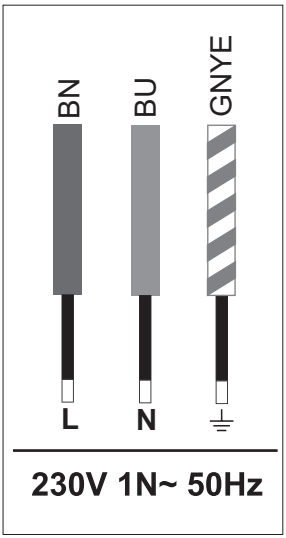
¡Advertencia!
La conexión a la instalación puede ser efectuada tan solo por un instalador cualificado que cuente con los permisos adecuados. No está permitido modificar o introducir cambios en la instalación eléctrica por su cuenta.

La placa está adaptada por el fabricante a la para una alimentación con corriente alterna monofásica (230V 1N~50Hz) y está dotada un cable de conexión 3 x 1,5 mm2.

¡Advertencia!
La instalación eléctrica que alimenta la placa debe estar dotada de un interruptor de seguridad que facilite el corte de la corriente eléctrica en casos de emergencia. La distancia entre los contactos de trabajo del interruptor de seguridad debe ser como mínimo de 3 mm.

Antes de realizar la conexión de la placa a la instalación eléctrica lea la información incluida en la placa de datos y en el esquema de conexión.
¡Advertencia! El instalador está obligado a entregarle al usuario el "certificado de conexión de la placa a la instalación eléctrica" (la el cual se encuentra en la garantía).
Cualquier otra forma de conexión de la placa distinta a lamostrada en el esquema puede provocar una avería en la misma.

Esquema de conexiones posibles
¡Advertencia! Tensión de los elementos calefactores 230V.
¡Advertencia! Cada una de las conexiones el cable de tierra debe conectarse con un borne ⏚ PE.



Cable de fase L: BN - marrón
Cable neutro N: BU - azul
Cable de tierra PE: GNYE - verde/amarillo

El circuito de alimentación de la toma debe estar protegido con un fusible de **16A**.

El tipo recomendado para el cable de conexión es: **H05VV-F, 3 x 1,5mm².**

¡Nota! Cuando el cable de alimentación inseparable sufra algún tipo de deterioro, deberá ser reemplazado por el fabricante o reparado por un especialista o persona cualificada para evitar riesgos.

INSTALACIÓN

Adaptación de la placa a un tipo determinado de gas

Esta operación puede ser realizada sólo por un instalador que disponga de la homologación correspondiente.
Si el gas que será suministrado a la placa es distinto al tipo de gas previsto para la placa en la versión de fábrica, es decir, al G 20 20 mbar, será necesario sustituir los inyectores del quemador y realizar un ajuste de la llama.

¡Advertencia!
Las placas suministradas por el fabricante disponen de quemadores adaptados por la fábrica para la combustión del gas detallado en la placa de características y en la garantía.
La placa de características se encuentra en la parte baja de la protección inferior.
Para adaptar la placa a la combustión de otro tipo de gas, será necesario:

- sustituir los inyectores (véase la tabla de especificaciones),
- ajustar el flujo disminuido en las válvulas.

Ajuste de válvulas

El ajuste de las válvulas se debe realizar con el quemador encendido en posición “llama económica”.
- Para las válvulas COPRECI se debe quitar el panel de superficie de trabajo, y con un destornillador ajustar el tamaño de la llama económica (Fig.)

COPRECI con protección

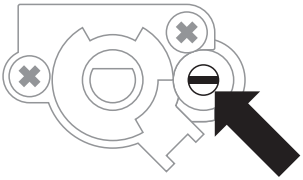


Fig.
Válvula COPRECI

Para comprobar la llama se debe calentar el quemador con la llama completa durante aprox. 10 min., y después cambiar la posición del mando de la válvula a llama económica. La llama no debe apagarse ni saltar al inyector. De ser así, habrá que repetir el ajuste de las válvulas.

Advertencia.
El reajuste del aparato con el fin de adaptarlo a un gas distinto del determinado en la marcación del fabricante en la placa de características de la placa de gas o la compra de una placa a gas distinto al suministrado a la vivienda es cuestión exclusiva de un acuerdo entre el usuario y el instalador.

Reajuste de la placa a otro tipo de gas

Tabla 1

Quemador tipo Defendi (según la marcación „*DEFENDI*" en el cuerpo del quemador)

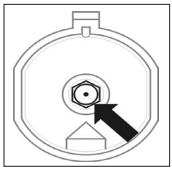
Tipo de gas	Quemador	
	Auxiliar Diámetro inyector [mm]	Grande Diámetro inyector [mm]
	Carga térmica 1,00 kW	Carga térmica 3,00 kW
G20 2H 20 mbar	0,77	1,29
G30/31 3+ 28-30/37 mbar	0,50	0,87

Tabla 2

Quemado-res	Llama	Reajuste de la placa del gas licuado al gas natural	Reajuste de la placa del gas natural al gas licuado
Quemadores	Llama completa	Sustituir el inyector del quemador por uno correspondiente según la Tabla 1	Sustituir el inyector del quemador por uno correspondiente según la Tabla 1
	Llama económica	Desatornillar ligeramente la aguja de ajuste y ajustar el tamaño de la llama	Desatornillar ligeramente la aguja de ajuste comprobar el tamaño y la estabilidad de la llama

¡Advertencia!

Después de finalizar el reajuste, se debe colocar una pegatina con el tipo de gas al que ha sido adaptada la placa.



Recambio del inyector del quemador-

desatornillar el inyector con una llave tubular no. Nº 7 y sustituir por uno nuevo, conforme al tipo de gas (véase la tabla arriba).

INSTALACIÓN

Selección de la llama

Los quemadores ajustados de forma correcta tienen una llama de color azul claro con un cono interior claramente trazado. La selección del tamaño de la llama depende de la posición del mando de quemador.

- llama grande
- llama pequeña (léase ”económica”)
- quemador apagado

(el flujo de gas está cerrado)

Fig.

En el ejemplo de manejo del quemador se muestra el manejo correcto consistente en la selección de la llama (Fig.).

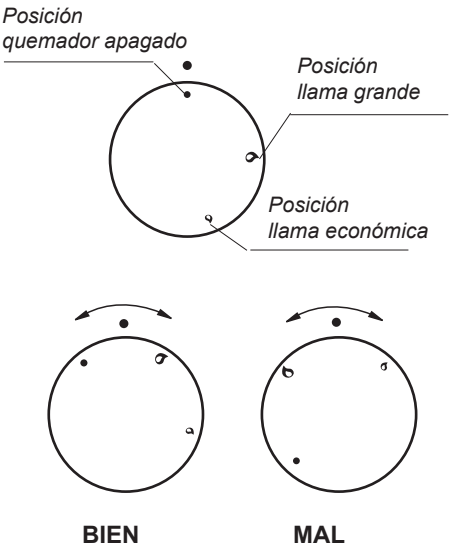


Fig.

El modo correcto de cocción consiste en colocar el mando del quemador en la posición “llama grande” para empezar a hervir (llegar al punto de ebullición) y después cambiarlo a la posición “llama pequeña” (económica), para mantener el proceso de cocción. En función de la necesidad, se puede ajustar el tamaño de la llama de forma fluida.

Está prohibido ajustar la llama en el rango entre la posición “quemador apagado” y la posición ”llama grande”.

MANEJO

Un manejo adecuado, y una selección de parámetros de uso y de recipientes apropiada, permiten lograr un importante ahorro energético.
El ahorro energético sería el siguiente:

- hasta un 60%, con una adecuada selección de recipientes,
- hasta un 60%, con el un uso correcto que consiste en selección adecuada de la llama durante la cocción.

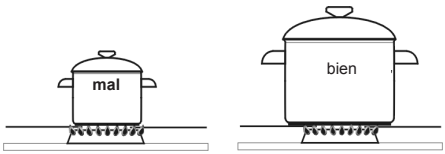
Este ahorro depende del mantenimiento y limpieza de los quemadores (especialmente de los orificios de las llamas y de los inyectores).

Recipientes para cocinar adecuados

Selección del recipiente

Hay que prestar atención a que el diámetro del fondo de recipiente sea siempre un poco más grande de la corona de llama del quemador y que el recipiente esté tapado. Se recomienda que el diámetro del recipiente sea de 2,5 a 3 veces más grande que el diámetro del quemador, es decir, para un quemador:

- pequeño, un recipiente de diámetro de 90 a 140 mm,
- mediano, un recipiente de diámetro de 140 a 220 mm,
- grande, un recipiente de diámetro de 200 a 240 mm, y la altura del recipiente no deberá ser superior a su diámetro



Tapa de recipiente:

La tapa colocada encima de la olla impide la pérdida de calor y de esta manera disminuye el tiempo de calentamiento.

MANEJO

Uso de la placa con encendedor de chispa (marcación „**Z**")

Después de conectar a la instalación de gas una placa equipada con un encendedor de chispa, conéctela a una toma de corriente típica de 230V~ 50 Hz, con toma de tierra, mediante el cable de alimentación suministrado con la placa de gas.

Pasos a seguir:

- pulsar el botón del encendedor de chispa marcado con el símbolo

- apretar el mando de control que enciende el quemador hasta sentir la resistencia y girarlo a la izquierda, a la posición de "llama grande ".

- después de encender el gas, ajustar la llama deseada (por ejemplo "económica").

Uso de la placa equipada con encendedor integrado en el mando (marcación "**Zp**")

Pasos a seguir:

- apretar el mando del quemador seleccionado hasta sentir resistencia y girar a la izquierda, a la posición "llama grande"
- mantenerlo presionado hasta el momento de encender el gas
- encendida la llama del quemador, deje de hacer presión y posicionar el mando en el tamaño deseado de la llama..

Uso de la placa equipada con dispositivo de seguridad por termopar (marcación "**Zt**")

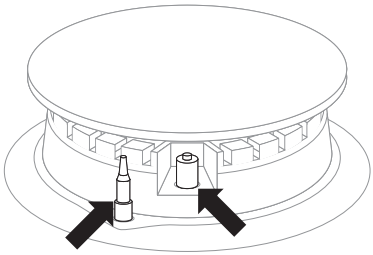


Fig.

MANEJO

En los modelos de placas equipadas con dispositivo de seguridad por termopar de quemadores, durante el encendido hay que mantener el mando unos 10 seg. presionado al máximo en la posición ”llama grande” para accionar el termopar.

Si la llama no se enciende, se deberá repetir la operación.

El dispositivo de seguridad corta el suministro de gas en un plazo de unos 60 seg desde que se apague la llama.

El suministro de gas a los quemadores se abre y ajusta mediante llaves con protección contra escapes (versión Zt).

Pasos a seguir en situación de escape de gas no combustionado

1 — Instalación de gas
2 — válvula de cierre de la instalación de gas
A — válvula “abierta”
B — válvula “cerrada”

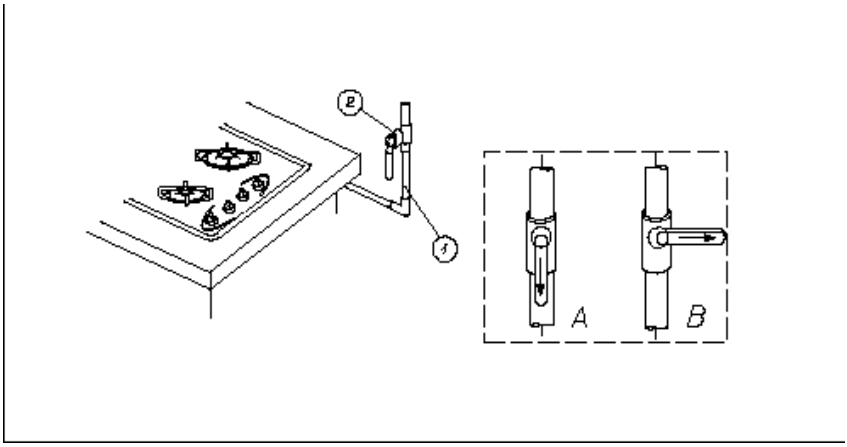


Fig.

MANEJO

En cualquier situación de emergencia es necesario:

— apagar los quemadores
— cerrar la válvula de corte de la instalación de gas (Fig.)
— ventilar la cocina
— notificar la avería en el un punto de asistencia técnica o a un instalador de gas cualificado y homologado
— dejar de usar la placa de gas hasta el momento en que se solucione la avería.

¡Advertencia!
Algunas averías sencillas pueden ser resueltas por el mismo usuario, siguiendo lasrecomendaciones del manual.

QUEMADOR no se enciende, huele a gas
● se deben cerrar las válvulas de los quemadores
● cerrar la válvula de corte de la instalación de entrada a la cocina
● ventilar la cocina
● quitar el quemador
● limpiar (también a mediante chorro de aire) los orificios de llamas
● volver a colocar el quemador
● hacer nuevamente la prueba de encendido del quemador

¿NO SE ENCIENDE? NOTIFIQUE LA AVERÍA

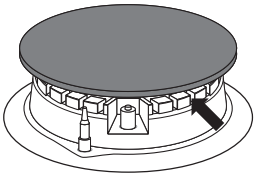
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Un mantenimiento y limpieza adecuados por parte del usuario influyen de forma notable en la prolongación de la vida útil del equipo y evita averías.
Para su limpieza no se deben utilizar limpiadores a chorro de vapor.

Antes de iniciar la limpieza hay que desconectar la placa (poner todos los interruptores a “0’’) y esperar a que se enfríe. Limpiar la placa con un paño suave humedecido con agua y un detergente suave. No se recomienda usar detergentes abrasivos ni estropajos.

Quemadores, rejillas

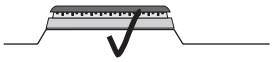
- Para limpiar los quemadores y las rejillas se deben quitar estos elementos y lavarlos con agua caliente y un detergente para eliminar la grasa y la suciedad. Después se deben secar. Una vez quitadas las rejillas, lavar limpie cuidadosamente la superficie de la placa y séquela con un paño suave. Es muy importante mantener limpios los orificios de llamas debajo de la tapa de los quemadores, véase la figura de abajo. Los orificios de los inyectores de los quemadores deben limpiarse desbloqueándolos con un fino alambre de cobre. No se debe usar alambre de acero ni agrandar los orificios.



Los elementos de los quemadores siempre deben estar secos. Las partículas de agua podrían frenar el flujo de gas y provocar que el gas no arda uniformemente.

Después de la limpieza hay que comprobar que los elementos de los quemadores han sido colocados de forma correcta.

CORRECTO



INCORRECTO

Superficie de trabajo

- la superficie de trabajo esmaltada debe limpiarse sólo con agua caliente y detergente suave. La suciedad más intensa se puede eliminar sólo con un detergente lavavajillas suave .

- la placa de acero inoxidable debe limpiarse cuidadosamente antes de usarla. Se debe prestar especial atención a la eliminación de restos de pegamento de las láminas de plástico retiradas durante el montaje o de la cinta adhe- siva colocada para su embalaje. La placa debe limpiarse de forma regular después de cada uso. Evite que la superfie de trabajo se ensucie demasiado, especialmente con restos de comida quemada que puedan derramarse sobre la misma. Para la limpieza previa y la habitual se recomienda usar productos tipo Stahl-Fix.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Revisiones periódicas

Además de las acciones que tengan como fin el mantenimiento y limpieza de la placa, es necesario:

- realizar revisiones periódicas de funcionamiento de los elementos de mando y de trabajo de la placa. Después del periodo de garantía, al menos una vez cada dos años, hay que solicitar al servicio de mantenimiento que realice una inspección técnica de la placa,
- eliminar los defectos descubiertos durante su utilización,
- realizar mantenimiento periódico de los elementos de trabajo de la placa,

PROCEDIMIENTO EN SITUACIONES DE EMERGENCIA

En cualquier situación de emergencia es necesario:

- desconectar los elementos de trabajo de la placa
- desconectar la alimentación eléctrica
- notificar la avería
- algunas averías simples sencillas pueden ser solucionadas por el propio usuario, siguiendo las instrucciones de la tabla proporcionada a continuación; antes de contactar con atención al cliente o con el servicio de mantenimiento, es necesario comprobar los siguientes puntos de la tabla.

PROBLEMA	CAUSA	PROCEDIMIENTO
1.El aparato no funciona	- no hay suministro eléctrico	-comprobar el fusible de la instalación de casa, reemplazar cuando esté fundido
2. El quemador no enciende	- obturados los orificios de las llamas	- cerrar la válvula de cierne de gas, cerrar las llaves de quemadores, ventilar la cocina, quitar el quemador, limpiar (también a mediante chorro de aire) los orificios
3. El encendedor de gas no funciona	- no hay suministro eléctrico	- comprobar el fusible de la instalación de casa, reemplazar cuando esté fundido
	- no hay suministro de gas	- abrir la válvula de suministro de gas
	- el encendedor de gas está sucio, con grasa	- limpiar el encendedor de gas
	- el mando de quemador ha sido presionado demasiado corto	- mantener presionado el mando hasta obtener la llama completa alrededor de la corona del quemador
4. Al encender el quemador la llama se apaga	- el mando del quemador se ha soltado demasiado rápido	- mantener presionado el mando durante más tiempo en la posición ”llama grande”

DEAR CUSTOMER,

Your Amica hob is exceptionally easy to use and extremely efficient. After reading these Operating Instructions, operating the appliance will be easy.

Before being packaged and leaving the manufacturer, the appliance was thoroughly checked with regard to safety and functionality.

Before using the appliance, please read these Operating Instructions carefully
By following these instructions carefully you will be able to avoid any problems in using the appliance.

It is important to keep these Operating Instructions and store them in a safe place so that they can be consulted at any time.
Follow these instructions carefully in order to avoid possible accidents.

Important!
The appliance may only be operated when you have read and understood this manual thoroughly.

The appliance is intended for household use only.
Any other use (e.g. heating) is incompatible with the appliance's intended purpose and can pose a risk to the user.

The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.

Manufacturer's Declaration

The manufacturer hereby declares that this product meets the requirements of the following European directives:

- *Low Voltage Directive **2006/95/EC**,*
- *Electromagnetic Compatibility (EMC) Directive **2004/108/EC**,*
- *Gas Appliance Directive **2009/142/EC**,*
- *Eco-design Directive **2009/125/EC**,*

*and has been marked with the CE symbol and issued with a **declaration of compliance** made available to market regulators.*

TABLE OF CONTENTS

Basic Information.....24
Safety instructions.....26
Description of the appliance.....31
Specification.....31
Installation.....32
Operation.....39
Cleaning and maintenance.....43
Troubleshooting.....45

Note. The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be performed by children without supervision.

Note. Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

NEVER attempt to extinguish fire with water. Unplug the appliance and cover flame with lid or non-combustible blanket.

Note. Risk of fire: do not store anything on the cooking surface.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Do not use steam cleaning equipment to clean the hob.

- **Before using the hob for the first time, carefully read its Operating Instructions. This will ensure user safety and prevent damage to the appliance.**
- **Children shall not play with the appliance.**
  Hot burners, pan supports, pots with hot liquids may cause burns to children.
- **Make sure that the power cords of other equipment do not touch any hot surfaces of the appliance.**
- **The power cord wall plug should be accessible after appliance has been installed.**
- **Do not install the appliance near the cooling equipment.**
- **Do not leave the appliance unattended while cooking. Oils and fats may catch fire due to overheating.**
- **Make sure that liquids do not boil over onto the burners.**
- **If there is damage to the appliance it can be reused after the defect is repaired by a trained professional.**
- **Do not open the valve on the gas connection or the valve on the gas cylinder before you make sure that all valves are closed.**
- **Do not allow liquids to boil over onto the burners and avoid burner contamination. Soiled burners must be cleaned and dried immediately after cooling.**
- **Do not place pots directly on the burners.**
- **Do not place pots weighing more than 5 kg on the grid over one burner or more than 25 kg on the entire grid. Do not place one pot on two burners.**
- **Do not hit the knobs or burners.**
- **Persons without proper qualifications and training must not make any alterations or repair the appliance.**
- **Do not open the gas valves if you do not have a lighted match or an igniter in your hand.**
- **Do not extinguish the flame by blowing.**
- **Do not alter the appliance to allow it to be used with a different type of gas, or move the appliance to another place nor make any modifications in the gas supply system. These must be carried out by a qualified installer only.**
- **Do not allow young children and persons who have not read the operating instructions to use the appliance.**

NOTES ON SAFETY

- **IF YOU SUSPECT A GAS LEAK, DO NOT:**
  light matches, smoke, turn on or off any electrical devices (door bell, light switch, etc.) and use other electrical or mechanical equipment that can produce an electrical or impact spark. In such a case, immediately close the valve on the gas cylinder or the gas system shut-off valve, ventilate the room and call a qualified person to remove the cause of the leak.
- **In the event of any technical fault, immediately unplug the appliance (following the above rule) and report the fault to the service centre to be repaired.**
- **Do not connect any antenna cables, e.g. radio receivers to the gas system.**
- **In the event of ignition of gas escaping from a leaking system, immediately shut off the gas supply using the shut-off valve.**
- **In the event of ignition of gas escaping from a leaking gas cylinder valve: cover the cylinder with a wet blanket to cool it and close the valve on the cylinder. Once cooled, move the gas cylinder out to the open air. Do not reuse the damaged gas cylinder.**
- **If you do not use the appliance for a few days, close the gas system main valve; if you use a gas cylinder, close the valve after each use.**
- **Important! If the power cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer or specialist repair centre or a qualified person in order to avoid danger.**
- **Using the appliance for cooking and baking results in the emission of heat and moisture in the room in which it is installed. Make sure that kitchen is well ventilated. Natural ventilation openings or forced mechanical ventilation (exhaust hood) should be available.**
- **Prolonged intensive use of the appliance may require additional ventilation, for example, opening a window or a more effective ventilation, such as increasing efficiency of mechanical ventilation, if applicable.**

HOW TO SAVE ENERGY

Using energy responsibly not only saves money but also helps the environment. So let's save energy! And this is how you can do it:

- **Use proper pans for cooking.**
  Pans with thick, flat bases can save up to 1/3 on electric energy. Remember to cover pans if possible otherwise you will use four times as much energy!
- **Match the size of the saucepan to the surface of the heating zone.**
  Cookware base should never be smaller than cooking zone.
- **Ensure that heating zones and pan bases are clean.**
  Soils can prevent heat transfer – and repeatedly burnt–on spillages can often only be removed by products which cause damage to the environment.
- **Do not uncover the pan too often (a watched pot never boils!)**
- **Turn off the appliance in time and use the residual heat.**
  For long cooking times, turn off heating zones 5 to 10 minutes before finishing cooking. This saves up to 20% on energy.
- **Do not install the hob in the immediate vicinity of refrigerator / freezer.**
  Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

UNPACKING

The appliance was packed to protected it from damage during of transport. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment. All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Important!During unpacking, keep the packaging material (polyethylene bags, polystyrene pieces, etc.) out of reach of children.

DISPOSAL OF OLD APPLIANCE

In accordance with European Directive 2002/96/EC and Polish legislation regarding used electrical and electronic goods, this appliance is marked with the symbol of the crossed-out waste container.

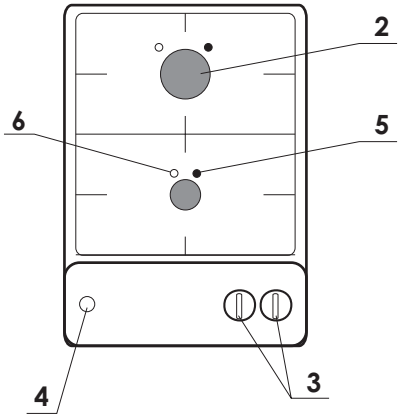
This marking indicates that the appliance must not be disposed of together with other household waste after it has been used.

The user is obliged to hand it over to waste collection centre collecting used electrical and electronic goods. The collectors, including local collection points, shops and local authority departments provide recycling schemes.

Proper handling of used electrical and electronic goods helps avoid environmental and health hazards resulting from the presence of dangerous components and the inappropriate storage and processing of such goods.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Gas hob, type PMG2.0ZpZtR RETRO



1,2 - burners
3 - burner knobs
4 - igniter button
5 - spark igniter
6 - flame failure cut-off device

SPECIFICATION

-	height	45	mm
-	depth	510	mm
-	width	290	mm
-	weight of the appliance	4.5	kg

The appliance is equipped with burners:

1 - auxiliary burner
2 - large burner

Class of the appliance PT,ES II_{2H3+}

The appliance has a pipe connection - G 1/2″

(*) colour of the appliance: R-stainless steel, W-white

INSTALLATION

The following instructions are intended for a qualified professional installer. These instructions are intended to provide the most professional installation and maintenance of the appliance.

Hob location

- Kitchen should be dry, airy and well ventilated according to the applicable technical regulations.
- The room should be equipped with a ventilation system to extract the combustion gases outside the room. The ventilation system must include a ventilation grille or a hood. Hoods must be installed in accordance with the accompanying operating instructions.
- The room should also allow air supply which is necessary for the correct combustion of gas. The air supply should be not less than 2 m³/h per 1 kW of the burners power. Natural airflow from the outside may be provided or through a duct with a cross-section of at least 100 cm², or indirectly from the adjacent rooms that have ventilation ducts leading outside.
- The distance between the burners and the chimney exhaust should be at least 750 mm (Fig.).

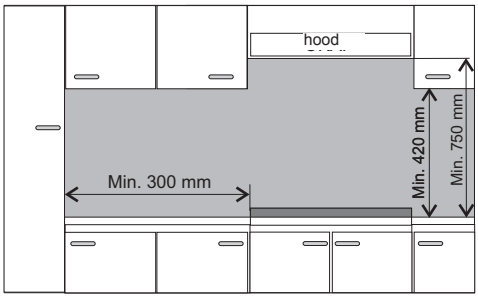


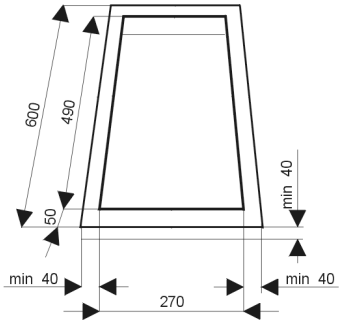
Fig.

INSTALLATION

Install built-in- two-burner gas hob

• prepare opening in the worktop with dimensions shown on the assembly drawing (Figure),
• ensure a minimum clearance of 130 mm below the gas hob,
• connect the hob to a gas and electrical system in accordance with the instructions supplied,
• loosely attach fixing brackets to the bottom of the hob
• remove the paper tape protecting the double sided adhesive seal applied to the edge of the hob flange,
• remove dust from the worktop, insert hob into the opening and press in firmly,
• position fixing brackets perpendicularly to the hob's edge and tighten firmly.

Fig.



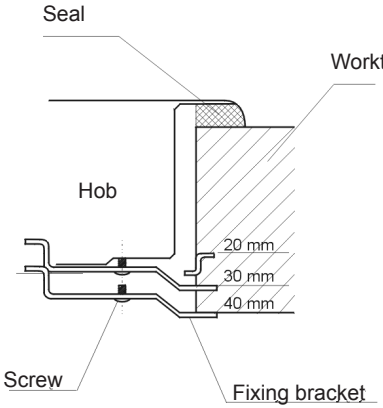


Fig.

INSTALLATION

Tips for the installer

The installer must:

- **Have** appropriate qualification
- **Read** the information on the nameplate or information sticker concerning the type of gas, for which the appliance is intended. This information must be compared with the gas supply specification at the place of installation.
- **Check**
  - effectiveness of ventilation, i.e. exchange of air in the room.
  - tightness of gas fittings.
  - proper operation all the functional components.
- **For proper operation of igniters and flame failure cut-off device**, adjust the position of the gas knobs with the supplied washers,
  - check the operation of igniters and flame failure cut-off device,
  - In the event of faulty operation, remove the knob, make adjustments by inserting a washer (washers) on the valve pin,
  - once adjusted, protect the system with a clamping washer and replace the knob.
- **Provide the user** with the gas hob installation certificate and give instructions on the appliance operation.

CAUTION!

Only a qualified person must connect the appliance to a liquid gas cylinder or an existing system, following all safety regulations.

The appliance has an G 1/2" threaded pipe connector to connect it to the gas system. The LPG (propane-butane) hob version has the connector terminated with a hose tip ∅ 8 x 1 mm. Gas supply hose should not touch the metal parts of the cover.

ENSURE the connections are tight**.**

Important!

Each time you replace a reducer carry out technical inspection of the cooker that covers gas valves and proper operation of the flame failure cut-off device.

Important!

Once you install the appliance, check all connections for leaks, for example using soapy water.

Do not use fire to check the connections.

Carefully read the operating instructions supplied and follow all guidelines.

CAUTION!

You are dealing with gas. The appliance must be supplied with the type of gas specified by the manufacturer.

Only a qualified person must install the appliance.

Information on the type of gas for which the appliance is designed is given on the nameplate.

Electrical connection

Warning!
All electrical work should be carried out by a suitably qualified and authorised electrician. No alterations or wilful changes in the electricity supply should be carried out.

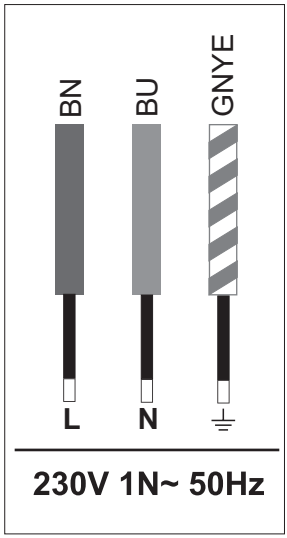
The hob is manufactured to work with a one--phase alternating current (230V 1N~50Hz) and is equipped with a 3 x 1,5 mm^2 connection lead.

The electricity supply for the hob must have a safety switch which enables the power to be cut off in case of emergency. The distance between the working contacts of the safety switch must be at least 3 mm.

Before connecting the hob to the power supply it is important to read the information on the data plate and the connection diagram.

Caution! The installer is obliged to provide the user with “appliance electrical connection certificate” (enclosed with the warranty card).

Connection diagram
Caution! Voltage of heating elements 230V.
Caution! In the event of any connection the safety wire must be connected to the ⏚ PE terminal.



Live L: BN - brown
Neutral N: BU - blue
Earth PE: GNYE -green/yellow

Power circuit should be protected with a **16A** fuse.

Recommended type of connection lead:
H05VV-F, 3 x 1,5mm^2.

Important!
If the fixed power supply cable is damaged, it should be replaced at the manufacturer or at an authorized servicing outlet, or by a qualified person to avoid danger.

INSTALLATION

Adapt the hob to a particular type of gas

This may be performed by an installer with the appropriate qualifications only.
If the gas, which the hob will be supplied with is different from the gas type specified by the manufacturer, i.e. G20 (2H) 20 mbar, replace the burner nozzles and adjust the flame.

CAUTION!
Hobs supplied by the manufacturer are fitted with burners designed for the gas specified on the nameplate and in the warranty.
The nameplate is located on the underside of the bottom cover.
In order to adapt the hob to another gas type:

- replace the nozzles (see table),
- adjust the valves for a reduced flow.

Adjust the valves

To adjust the valves turn the burner knob to "small flame" position and ignite the flame.
For COPRECI valves, remove the hob and adjust the size of a small flame with a screwdriver (Fig.).

COPRECI valve with flame failure cut-off device

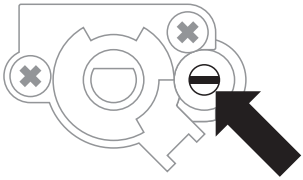


Fig.
COPRECI valve

In order to check the flame, heat up the burner on a full flame for about 10 min., and then turn the burner knob to an small flame position. The flame should not go out or jump on the nozzle. However, if it does, readjust of the valves.

Note.
Conversion of the appliance to a different gas type than specified by the manufacturer on the nameplate or purchasing an appliance that is intended for a different gas type than provided in the building, is entirely up to the user and installer.

Conversion of the hob for different type of gas

Table 1

Defendi burner (according to the *DEFENDI* marking on the burner body)

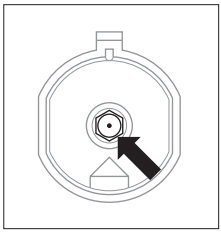
Type of gas	Burner	
	auxiliary gas injector diameter [mm]	large gas injector diameter [mm]
	nominal thermal power 1,00 kW	nominal thermal power 3,00 kW
G20 2H 20 mbar	0,77	1,29
G30/31 3+ 28-30/37 mbar	0,50	0,87

Table 2

Burners	Flame	Convert the appliance from LPG to natural gas	Convert the appliance from natural gas to LPG
Burners	Full flame	Replace the burner nozzle for a suitable nozzle according to Table 1	Replace the burner nozzle for a suitable nozzle according to Table 1
	Small flame	Slightly undo the adjustment needle and adjust the flame size	Slightly tighten the adjustment needle and check the size and stability of the flame

Important!

Once converted, place a sticker indicating the gas type for which the appliance is intended.



Replace the burner nozzle- *unscrew the nozzle using a special wrench no. 7 and replace with a new one suitable for the new gas type (see table above).*

Adjust flame

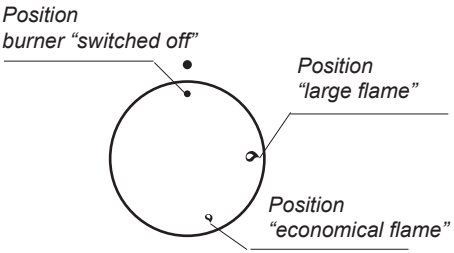
Flame from a properly adjusted burner is pale blue with a clearly outlined inner cone. You can adjust flame by setting the knob to different positions.

large flame

small flame ("economic")

Fig.

● burner off (no gas supply)



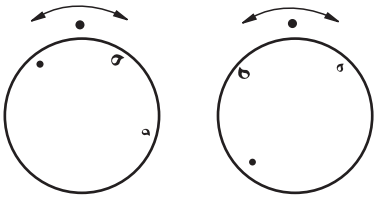


Fig.

This example shows you and to operate the knob and adjust flame size (Fig.).
To optimise cooking set the knob to "large flame" initially to boil your food, then set it to "small flame" to continue the cooking process. Adjust the flame size depending on your needs.

Do not place the knob between the burner off and large flame position.

OPERATION

To achieve significant energy savings, use the appliance as instructed in these operating instructions, make the appropriate adjustments and use suitable pots.
Potential energy savings:

- up to 60%, when using appropriate pots,
- up to 60%, when using the appliance according to the instructions and correctly adjusting the flame when cooking.

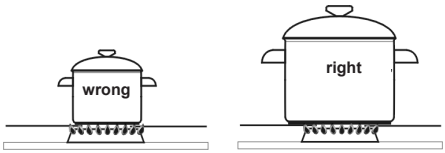
Keeping the burners clean is crucial to an efficient energy consumption by the appliance (especially the flame outlets and nozzles).

Choice of cookware

Choice of cookware

Make sure that the diameter of the bottom of the pot is always slightly larger than the crown of the burner flame, and the pot itself is covered with a lid.It is recommended that the pot diameter is approximately 2.5 - 3 times larger than the burner:

- small burner — pot diameter of 90 to 140 mm,
- medium burner — pot diameter of 140 to 220 mm,
- large burner — pot diameter of 200 to 240 mm; the pot height should not be greater than its diameter



Cookware lid:

Lid prevents heat from escaping and thus reduces heating time.

OPERATION

Using the hob equipped with a spark igniter (marked **Z)**

First connect a gas hob equipped with a spark igniter to the gas mains. Then connect the power cord provided to a standard 230V 50 Hz wall outlet with a grounding prong.

Remedy:

- Press the spark igniter button marked with the symbol

- push down the knob of a selected burner until you feel resistance and turn left to the "large flame" position.

- When gas is ignited, set the desired flame (eg. "small").

Using the hob equipped with igniter knobs ("**Zp**" model**)**

Remedy:

- push down the knob of a selected burner until you feel resistance and turn left to the "large flame" position
- hold the knob until gas ignites
- once flame ignites, release the knob and adjust flame size.

Using the hob equipped with a flame-failure cut-off device ("**Zt**" model)

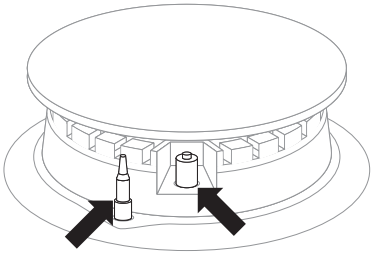


Fig.

OPERATION

In hobs equipped with a flame-failure cut-off device, hold the pushed down knob in the "large flame" position for approximately 10 seconds to activate the a flame-failure device .

Repeat the above step if flame does not ignite.

If flame is extinguished, the flame-failure device will cut off gas supply within about 60 seconds.

You can open and control the gas supply to the burners using knobs with flame-failure cut-off device (Zt models).

In the event a gas leak risk

1 — gas system
2 — gas system shut-off valve
A — valve "open"
B — valve "closed"

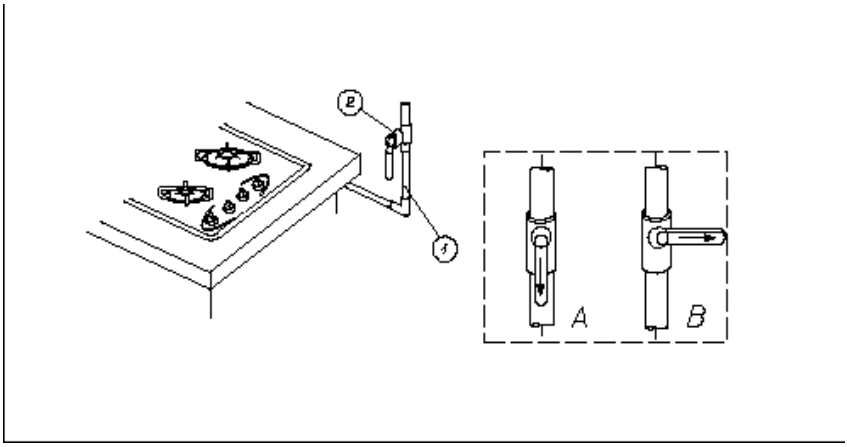


Fig.

OPERATION

In the event of a fault

— turn off the burners
— close the gas system shut-off valve (Fig.)
— Ventilate the kitchen
— report the fault to a service centre or a qualified gas fitter to have it repaired

— do not use your gas hob until the fault has been repaired.

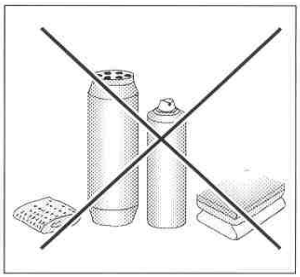
Some minor faults may be repaired by the user, according to the instructions supplied.

BURNER does not ignite, I can smell leaking gas
- close the burner valves
- close the gas system shut-off valve
- ventilate the room
- remove the burner
- clean and purge the flame outlets
- replace the burner
- retry to ignite the burner

NO FLAME? HAVE THE APPLIANCE REPAIRED!

CLEANING AND MAINTENANCE

Proper routine maintenance and cleaning of the appliance can significantly extend its trouble-free operation.
Do not use steam cleaning equipment for cleaning.



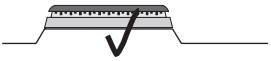
Before cleaning, turn off the hob (all knobs set to "0") and wait until it cools down. Then wipe the hob with a soft cloth with a small amount of dishwashing liquid. Do not use abrasive scouring powders.

Surface burners, pan supports

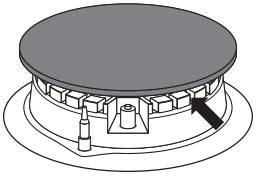
- If the burners and pan supports become soiled, remove them from the hob and wash in warm water with some dishwashing liquid. Wipe dry. Once the pan supports are removed, thoroughly clean the area under the burner and wipe it dry with a soft cloth. Flame outlets and burner head must be clean at all times, see figure below. Clean the gas nozzles using a thin copper wire. Do not use steel wire or ream the holes.

Make sure that burner is correctly re-assembled after cleaning.

CORRECT



INCORRECT



All burner parts must be always dry. Water droplets may block the gas flow and cause the burner to operate incorrectly.

CLEANING AND MAINTENANCE

Hob surface

- Clean enamel hob surface only with warm and alittle dishwashing liquid. Remove stubborn dirt by gently scrubbing with dishwashing liquid.

- Thoroughly clean the stainless steel hob before use. Especially make sure to remove any adhesive residue or self-adhesive tape applied when the appliance was packaged. Clean the hob after each use. Do not allow the hob to get heavily stained; particularly from burnt–on spillages from boiled over liquids. It is recommended that you use Stahl-Fix detergent for cleaning.

Regular inspections

In addition to normal cleaning and maintenance:

- carry out periodic checks of touch controls and other elements. After the warranty expires, have authorised service inspect the appliance every two years,
- repair any operational faults,
- carry out periodic maintenance of the hob,

TROUBLESHOOTING

In the event of any fault:

- turn off the appliance
- disconnect the power supply
- have the appliance repaired
- based on the instructions given in the table below, some minor issues can be corrected by the user. Please check the consecutive points in the table before you refer the repair to customer service.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
1.The appliance does not work	- no power	-check the fuse, replace if blown
2.Burner does not ignite	- soiled flame outlet	- close the gas shut-off valve, close the burners valves, ventilate the room, remove the burner, clean and clear out the flame outlets
3.Igniter does not work	- no power	- check the fuse, replace if blown
	- no power	- open the gas supply valve
	- soiled (greasy) igniter	- clean the igniter
	- burner knob pushed down not long enough	- hold down the knob until you see a full flame around the burner crown
4.The flame goes out when igniting the burner	- burner knob released too soon	- hold the knob down for longer in a "large flame" position